



Menu de la semaine  
du  
18 au 22 mai 2026



**Lundi**

Entrée

Feuille de chêne rouge et maïs

Plat

Spätzli aux légumes – Carotte, courgette  
et poireau (gluten, œuf)

Peut contenir : traces soja et moutarde

Dessert

Yogourt maison aux fruits rouges (lait)

**Mardi**

Entrée

Feuille de chêne rouge et croustons  
(gluten)

Plat

Salade piémontaise végétarienne –  
patate, œuf, cornichon et persil (œuf,  
lait, moutarde)

Dessert

Fruit selon arrivage

**Jeudi**

Entrée

Salade verte et bettrave

Plat

Gratin de crozets aux lardons et petits  
légumes – champignon, petit pois et  
carotte (gluten, lait)

Options disponibles : végé et sans porc

Dessert

Compote maison

**Vendredi**

Entrée

Salade verte

Plat

Boulettes de veau (lait)

Lentilles vertes (céleri)

Poêlée de courgettes

Dessert

Cake maison à la vanille (lait, gluten,  
œuf)

Chaque jour un pain différent

Pain pur épeautre – Pain tessinois – Couronne – Pain mi-blanc – Baguette –  
Pain de la paysanne – Focaccia

**En cas d'allergies ou intolérances, veuillez-vous adresser auprès du personnel de service qui vous renseignera volontiers ou nous contacter directement**

**Nous contacter ? Boucherie du Rondeau Sàrl, Ch. Pré-Cosson 9 – 1256 Troinex Tel. 022 784 36 92**

\*Cuit au four sans matière grasse

Liste des 14 allergènes : gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

Provenance des viandes : Suisse et Europe

Provenance des fruits et légumes : Genève, GRTA, Suisse et Europe

Provenance du pain et pizzas : Genève et Suisse